UOT: 636.084

MÜXTƏLIF ƏTLIK-YUMURTALIQ CINS TOYUQLARIN ƏTLIK KEYFIYYƏTLƏRI

Q.Q.ABDULLAYEV, G.R.MƏMMƏDOVA,
Azərbaycan Dövlət Aqrar Universiteti

Tədqiqatçıların fikrincə, müxtəlif çəki kateqoriyalarına malik toyuqların resurs qoruyucu kompleks bəsləmə texnologiyasının işlənməsi, ətlik məhsulun əmtəə keyfiyyətlərinin artırlmasına müsbət təsir göstərir və mütəxəssislər tərəfindən müştərək həll edilən aktual məsələlərdən biri hesab olunur. Bu cür texnologiya cücələrin müasir bəsləmə və yemləmə rejimlərinin tətbiqini, yüksək məhsuldarlıqlı avadanlıqların, keyfiyyətli yemlərin istifadəsini nəzərdə tutur. Bu, genetik məhsuldarlıq potensialının tam realizəsi üçün lazımdır.

Açar sözlər: *ət, orqanoleptiki qiymətləndirmə, cins, məhsuldarlıq, ümumi sümük*

Quşçuluqda məhsuldarlıq göstəricilərinə bilavasitə paralel olaraq böyük seleksiya işləri məhsulun keyfiyyət göstəricilərinin xarakteristikasına görə aparılır. Burada da əsasən bədən quruluşunun ətlik formaları nəzərə alınır (döşün eni və əzələli olması,budları, baldırları, ayaq darağının uzunluğu və s.).Ətlik keyfiyyətlərə görə quşların seleksiyası yeni formalı quş cəmdəyi almaq, onun qırmızı və ağ ət payını dəyişdirmək, sümük və yağ çıxımını azaltmağa imkan verir [5,6].

Bizim tədqiqatlarda ətin keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi üçün hər bir qrupdan təsadüfi seçim metodu ilə kəsim üçün 5 xoruz və 5 toyuq götürülmüşdür. Quşların kəsimi və anatomik bölgüsü ümumi qəbul olunmuş metodlarla həyata keçirilmişdir. Tədqiq olunan cinslərin ətlik keyfiyyət göstəriciləri cədvəl 1-də verilmişdir.

Cədvəl 1
7 həftəlik yaşda quş ətinin keyfiyyəti (n=10)

Göstəricilər	Cinslər	
	Gümüşü Adler	Kuçin Yubiley
	X±m	X±m
Kəsimqabağı canlı kütlə, q	1810± 17,1	1890±15,5
Yarım təmizlənmiş kütlə, q	1508±21,2	1582±18,6
Kəsim çıxımı, %	83,3	83,7
Təmizlənmiş cəmdək kütləsi, q	1167±19,4	1242±15,9
Təmizlənmiş cəmdək çıxımı, %	64,5	65,7
Ümumi əzələ, q	717,7±13,4	788,6±11,6
%	61,5	63,5
Ümumi sümük, q	282,4±4,6	310,5±4,9
%	24,2	25,0
Əzələ kütləsinin sümük kütləsinə olan nisbəti, %	2,4	2,5

7 həftəlik quşların ətlik keyfiyyətləri (n=10) ətlik məhsuldarlıq göstəricilərindən məlum olurki, kəsimdən öncə canlı çəkidə Gümüşü Adler və Kuçin Yubiley cinsləri arasında yarım təmizlənmiş quş cəmdəklərinin faizlə çıxımı sonuncularda 0,4 % artıq olmuşdur. Kuçin Yubiley cinsinin təmizlənmiş cəmdəkləri kütləyə görə Gümüşü Adlercinsindən 75 yaxud 6,4% (p< 0,001) artıq olmuşdur. Ancaq hər ikicinsin təmizlənmiş cəmdəklərinin kəsim çıxımı 64,5-65,7% olmaqla,standartın tələblərinə uyğun gəlmişdir.

Təmizlənmiş cəmdəklərin ümumi əzələ çıxımı ən çox Kuçin Yubiley cinsində (63,3 %) olmuşdur. Bu göstəriciyə görə onlar Gümüşü Adler cinsindən orta hesabla 1,9% yüksək olmuşlar (P< 0,001). Ona görə də əzələ kütləsinin sümük kütləsinə nisbəti Kuçin Yubiley cinsində 2,6, Gümüşü Adlerdə isə 2,4 olmuşdur.

Kütləvi xarakteristikaların müəyyən edilməsi üçün öldürülmüş quş ümumi qəbul olunmuş metodika üzrə emal edilmişdir. Hər bir qrupdan 5 cəmdək təsadüfi seçim prinsipi üzrə götürülmüş, 1q dəqiqliyi ilə çəkilir və anatomik hissələrə bölünmüşdür.

Cəmdəklərin anatomik hissələrinin müqayisəli xarakteristikası (Cədvəl 2) göstərir ki, bütün müqayisə olunan cinslərdə əzələ toxumasının 77-79% çıxışı olmuşdur. Döş hissəsinin kutləsinə görə Kuçin Yubiley cinsiGümüşü Adlerdən 32,5 q yaxud 9,8 % (P<0,05) üstün olmuşdur. Digər anatomik hissələrə görə isə (bud, baldır, qanad, kürək hissələrinin kütləsi) gözə çarpacaq fərq müəyyən edilməmişdir.

Cədvəl 2
Cəmdəklərin anatomik hissələrinin mütləq və nisbi göstəriciləri (n=5)

Göstəricilər	Cinslər			
	Gümüşü Adler		Kuçin Yubiley	
	q	%	q	%
Cəmdəyin kütləsi	1167±19,4	100	1242±15,9	100
Döş əti	330,2±6,2	28,3	362,7±11,5	29,2
əzələ toxuması	280,1±4,1	24,0	304,3±10,3	24,5
Bud əti	191,4±3,9	16,4	208,6±6,2	16,8
əzələ toxuması	159,9±4,4	13,7	172,6±4,9	13,9
Baldır əti	180,9±4,3	15,5	187,5±5,3	15,1
əzələ toxuması	128,4±2,1	11,0	135,4±5,1	10,9
Qanad əti	162,2±3,6	13,9	163,9±6,1	13,2
əzələ toxuması	99,2±2,7	8,5	114,3±4,8	9,2
Bel əti	302,3±8,4	25,9	319,2±8,5	25,7
əzələ toxuması	227,5±7,8	19,5	255,8±7,1	20,6

Ümumilikdə hər iki cinsin cəmdəkləri yaxşı ətlik keyfiyyətləri ilə, geniş döş hissəs iilə, döş sümüyünün orta hissəsinin əzələ daxilində olması, yoğun-qısa ayaq darağı,ayaq və döş hissələrinin əzələli olmasının, ağ ət çıxımı (döş əti) ilə xarakterizə olunmuşlar. Ətin qidalılıq dəyərinin müqayisəli qiymətləndirilməsi üçün (ağ və qırmızı orta nümunə) kimyəvi tərkib və bioloji dəyərlilik müəyyən edilərək cədvəl 3-də əks etdirilmişdir.

Cədvəl 3

Tədqiq olunan krossların ətinin kimyəvi tərkibi və biokimyəvi qiymətləndiməsi (n=3)

Göstəricilər	Cinslər	
	Gümüşü Adler	Kuçin Yubiley
	X±m	X±m
Ətin kimyəvi tərkibi, %:		
Su	70,5±0,01	68,5±0,04
Protein	17,8±0,03	18,6±0,05
Yağ	10,9±0,02	12,1 ±0,03
Kül	0,80,04	0,8±0,04
Quru maddə	29,5±0,03	31,5±0,03
100 qr zülalda amin turşularının miqdarı, %		
Triptofan	1,17±0,02	1,28±0,02
Oksiprolin	0,28±0,01	0,25±0,01
Triptofanın oksiprolinə nisbəti	4,2	5,1

Tədqiq olunan cinsin ətlərinin kimyəvi tərkibi və biokimyəvi dəyərliliyi, ətin kimyəvi tərkib göstəricilərinin öyrənilməsi Kuçin Yubiley cinsinin ətində su və quru maddə Gümüşü Adlerə nisbətən 2% az olmuşdur.

Protein və yağ nisbətinə gorə Gümüşü Adler cinsinin gostəricisi 1,6, Kuçin Yubiley cinsində isə 1,5, yəni daha optimal olmuşdur.

Ətin bioloji dəyərliyi onun zulallarının tam dəyərli olması tərkibində əvəzolunan və əvəzolunmayan aminturşularının, eləcə də oksiprodinin triptofana nisbəti və miqdarı ilə xarakterizə olunur.

Bir çox alimlərin fikrincə yaxşı keyfiyyətli toyuq ətində, əvəzolunan və əvəzolunmayan aminturşularının nisbəti 5 yaxınlaşmalıdır. Ona görə də Kuçin Yubileycinsinin əti Gümüşü Adlerdən daha keyfiyyətli olmuşdur.

Məlumdur ki, ətin keyfiyyətini orqanoleptiki qiymətləndirilməsi fiziki – kimyəvi və bioloji qiymətləndirilmə metodlarını əhəmiyyətli dərəcədə zənginləşdirir. Ətin dad keyfiyyətləri əhəmiyyətli dərəcədə onun tərkibindəki lipid birləşmələrindən mineral maddələrdən asılı olur, ət iyi isə müxtəlif uçucu birləşmələr və ekstraktiv maddələr hesabına əmələ gəlir [1,2,3,4] .

Bizim tədqiqatlarda tədqiq olunan cinslərin ətlərinin dequstasiyası komissiya tərəfindən 5 ballı şkala üzrə aparılmışdır. Bu zaman bişmiş ətin və həlimin (bulyonun) dad keyfiyyətləri nəzərə alınmışdır. Birinci halda yəni ətin dadı, iyi və incəliyi, həlimi isə dad iyi və şəffaflığı qiymətləndirilmişdir (Cədvəl 4).

Cədvəl 4

Toyuq ətinin orqanoleptiki qiymətləndirilməsi (n=9)

Göstəricilər	Cinslər	
	Gümüşü Adler	Kuçin Yubiley
Bişirilmiş ət		
Dad: döş	4,2±0,2	4,5±0,2
ayaq	4,2±0,2	4,5±0,2
Ətir: döş	4,1±0,3	4,2±0,2
ayaq	4,2±0,2	4,2±0,2
Zəriflik: döş	4,3±0,2	4,3±0,2
ayaq	4,2±0,3	4,6±0,2
Şirə: döş	4,2±0,2	4,0±0,1
ayaq	4,3±0,3	4,7±0,2
Ümumi qiymət: döş	4,2±0,1	4,2±0,2
ayaq	4,2±0,1	4,5±0,2
Bulyon		
Dad	4,2±0,2	4,5±0,2
Ətir	4,4±0,2	4,1 ±0,2
Şəffaflıq	4,1±0,2	4,7±0,2
Ümumi qiymətləndirmə	4,2±0,2	4,4±0,2

Bişmiş ətin və həlimin orqanoleptik qiymətləndirilmə nəticələrinin təhlili müqayisə olunan cinslərin ətinin yüksək keyfiyyətli olmasının göstəricisidir. Cinslər arasında əhəmiyyətli və dəqiq fərqlər müəyyən edilməmişdir . Ancaq bir çox hallarda Kuçin Yubiley cinsinin məhsullarıGümüşü Adler cinsinin məhsulları ilə müqayisədə bir qədər yüksək balla qiymətləndirilmişdir.Kuçin Yubiley cinsinin Gümüşü Adler üzərində üzərində üstünlüyü cəmdəklərin döş və ayaq hissələrinin bişmiş ətinə, ayaq hissələrinin dadına, ətli və incə olmasına eləcədə, həlimin şəffaflığına görə olmuşdur. Dadına və şəffaflığına görə Kuçin Yubiley cinsinin bulyonu digər cinslə müqayisədə orta hesabla 0,3-0,6 balla və ya 4,7% üstün olmuşdur.

Beləliklə, orqanoleptik qiymətləndirilmənin göstəricilərinə görə hər iki cinsin ət məhsulları keyfiyyətli olmuşdur.

ƏDƏBİYYAT

1. Abdullayev Q.Q., Bayramov H.S. və b. Kənd təsərrüfatı heyvanlarınm yemləndirilməsi. Gəncə:, Gəncə Poliqrafiya 2012, s 247. 2. Durst L.,Vittman M.Kənd təsərrüfatı heyvanlarının yemləndirilməsi.Bakı:, Qapp - Poliqraf, 2005,s. 106-138. 3. Hacıyev M.H. Quşçuluqda hibritləşmənin genetik əsasları. Gəncə:, AKTA, 2006, s.32-34. 4.Hacıyev M.H. Azərbaycanın qərb bölgəsində quşçuluğun inkişafı günün tələbidir. // Azərbaycan Aqrar elmi, Bakı:, Tərəqqi MMC, 2004, № 1-3, s.164. 5. Hacıyev M.H. Quş əti və yumurta istehsalının texnoloji normativləri. // AKTA-nın Elmi əsərlər toplusu, 1-ci buraxılış, Gəncə:, 2006, s.49-52. 6. Бондарчук В. Жидкий метионин - алимент // Птицеводство - № 3. - 2009. - С.9-10.

Мясных качества разных пород мясо-яичного куры

Г.Г.Абдуллаев, Г.Р.Мамедова

По мнению многих исследователях, разработка комплексной ресурсосберегающей технологии выращивания бройлеров разных весовых категорий, повышению товарных качеств мясной продукции одна из актуальных задач, решаемых совместно учеными и практиками. Такая технология предусматривает применение самых современных режимов содержания и кормления цыплят, высокопроизводительного оборудования, качественных кормов. Это необходимо для наиболее полной реализации генетического потенциала продуктивности.
Ключевые слова: *мяса, органолептические оценка, порода, продуктивность, обшей костей*

Meat quality of different breeds of meat-egg chicken

G.G.Abdullayev, G.R. Mammadova

According to many researchers, the development of an integrated resource-saving technology for growing broilers of different weight categories, increasing the commercial quality of meat products is one of the urgent problems solved jointly by scientists and practitioners. This technology provides for the application of the most modern modes of keeping and feeding chickens, high-performance equipment, high-quality feed. This is necessary for the fullest realization of the genetic potential of productivity.
Keywords: *meat, organoleptic evaluation, breed, productivity, common bone*

